



Vorspeisen

Büffelmozzarella

marinierte Strauchtomaten / Basilikum Pesto^O / Baguette^A € 11,80
Buffalo mozzarella^G / tomatoes / basil pesto^O / baguette^A

Essigwurst von der Speckknacker (2Stück)

Vinaigrette^{O,M} / Zwiebelringe / 2 Scheiben Schwarzbrot^A € 9,20
Marinated cold pork sausage / vinaigrette^{O,M} / onions / 2 pieces of black bread^A

Suppen

Kräftige Rindsuppe^L mit hausgemachter Einlage Ihrer Wahl

Grießnockerl^{A,C,G} / semolina dumpling

Kräuterfrittaten^{A,C,G} / herb pancake stripes

oder Kaspressknödel^{A,C,G} / cheese dumpling € 4,70

Kartoffelrahmsuppe^{A,G,L} / Croûtons

Potato cream soup / croûtons^{A,G,L} € 4,90

Hausgemachte Gulaschsuppe^{A,O} / Semmel^A

Goulash soup^{A,O} / bread^{A,O} € 6,50

Brot und Gebäck

Spezialgebäck^A

1 piece of special bread € 1,90

Laugenbrezen^A

Pretzel € 2,20

Semmel oder Schwarzbrot^A

Roll or black bread € 1,50

Portion Butter (10 g)^G Portion of butter

€ 0,50



Österreichisches Rind

- Kurz gebratener Rostbraten vom Simmentaler Rind (180g)**
Zwiebelsauce^A / Zuckerschoten^G / Kartoffelkroketten^{A,C,G} € 21,90
Sirloin steak^A / onion sauce^A / sugar peas / potato croquettes
- Fiaker Gulasch**
Serviettenknödel^{A,C,G} / Spiegelei^G / Essiggurkerl / Grillwürstel € 15,90
Beef Goulash / dumpling^{A,C,G} / fried egg^G / pickles / grilled sausage
- Braurestaurant – Burger^{C,A,G} / 100% Rindfleisch / Tomaten / Salat**
Zwiebel / Käse^G / Pommes / Grillsauce^M / Kräuterdip^G € 16,90
Beef Burger / tomato / onion / cheese / French fries / salad / sauce

Fisch

- Gebratenes Zanderfilet^{G,D,A}**
Butter mit Mandelblättern^G / Blattspinat^G / Petersilienkartoffel^G € 20,90
Roasted pike-perch filet^A / spinach^G / almond butter^{G,H} / parsley potatoes^G

Klassiker

- Ofenfrischer Schweinebraten im Reindl / Kruste^{A,L}**
Serviettenknödel^{A,C,G} / Krautsalat € 14,30
Roast saddle of pork^{A,L} / coleslaw / dumpling^{A,C,G}
- Bräu Pfandl**
Schweinefilet im Ganzen gebraten / Champignonsauce^{A,G}
Butterspätzle^{A,C,G} / Gemüse € 18,90
Bräu Pfandl: Roasted pork / mushroom sauce^{A,G} / butter spaetzle^{A,C,G} / vegetables
- Wiener Schnitzel vom Schwein^{A,C} aus der Pfanne**
Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 14,30
Escalope of pork „Vienna style“^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries
- Wiener Schnitzel vom Kalb^{A,C} aus der Pfanne**
Petersilienkartoffel^G / Preiselbeeren € 21,90
Escalope of veal „Vienna style“^{A,C} / parsley potatoes^G / cranberries

Durchgehend warme Küche
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)



Brauererestaurant
IMLAUER
SALZBURG

Wiener Backhendl^{A,C} (Ausgelöst)
frittierte Petersilie / hausgemachter Kartoffel-Vogerlsalat^{M,L,O}
mit Kürbiskernöl / Preiselbeeren € 16,50
Fried chicken "Vienna style"^{A,C} / home-made potatoes salad^{O,L}
pumpkin seed oil / cranberries

Vegetarisch

Original Pinzgauer Kasnocken im Pfandl^{A,C,G}
Frische Röstzwiebeln^G / grüner Salat € 12,50
Original austrian chees spaetzle^{A,C,G} / fried onion / salad

Saisonelle Gemüsepfanne^G / junge Kartoffel
Spiegelei vom Thoman Bio-Bauernhof € 12,50
Mixed vegetables pan / potatoes / fried egg

Kürbis-Gnocchi Pfanne^A (vegan)
Grillpaprika / junger Mangold / Frischkäse € 12,90
Pumpkin – Gnocchi Pan^A / grilled paprika / chard / cream cheese^G

Salat

Steirischer Backhendlsalat^{A,C,O,M}
Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade / Kürbiskernöl
Croûtons^{A,G} € 12,90
Fried chicken breast^{A,C} / Salad^{M,O} / pumpkin oil / croûtons

Grüner Salat^{M,O} € 4,90
Green salad^{M,O}

Beilagensalat^{M,O} € 5,40
Small mixed salad^{M,O}

Allergeninformation:

A) glutenhaltiges Getreide B)Krebstiere C)Ei D)Fisch E)Erdnuss F)Soja G)Milch oder Laktose
H)Schalenfrüchte L)Sellerie M) Senf N)Sesam O)Sulfite P)Lupinen R)Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

Preise inkl. MwSt.



Durchgehend warme Küche
(von 14:00 – 17:30 verkleinerte Speisekarte)



**Brauereibetrieb
IMLAUER**
SALZBURG

Nachspeisen

Palatschinken^{A,C,G} (2 Stück) Marillen- oder Preiselbeermarmelade Pancake^{A,C,G} (2 pieces) with apricot jam or cranberry jam	€ 6,20
Topfenknödel^{G,A} (2 Stück) / Zwetschgenröster Preiselbeerschaum / Butterbrösel ^A Curd cheese dumpling^G / plum ragout / cranberries froth	€ 6,90
Mousse von der Zartbitterschokolade^{C,G} marinierte Waldbeeren Mousse au chocolat^{C,G} / marinated berries	€ 6,20
Warmer gezogener Apfelstrudel^{A,C,G,H} / Schlagobers ^G Warm apple strudel / whipped cream	€ 4,50
Portion Vanillesauce^G Portion of vanilla sauce^G	€ 1,90